

STANDAR KOMPETENSI LULUSAN **JASA USAHA MAKANAN**

DIREKTORAT PEMBINAAN KURSUS DAN PELATIHAN
DIREKTORAT JENDERAL PENDIDIKAN ANAK USIA DINI, NONFORMAL DAN INFORMAL
KEMENTERIAN PENDIDIKAN NASIONAL
2011

A. Latar Belakang

Dalam Era pembangunan saat ini, sangat diperlukan standar kompetensi kelulusan guna menentukan kemampuan dasar minimal seorang tenaga kerja dibidang pengolahan makanan sesuai dengan standar kebutuhan dunia usaha dan industri

Untuk mempercepat proses peningkatan kemampuan profesional para peserta didik dalam mencetak tenaga-tenaga siap kerja dan siap mandiri. Sumber daya manusia tersebut sangat diharapkan kemampuannya dalam mengelola usaha makanan. Itu semua perlu adanya pembinaan, pengarahan, dimana masyarakat bisa menerima mutu pendidikan kursus yang lebih berkualitas. Oleh karena itu Pengelola Jasa Usaha Makanan sangat penting keberadaannya sebagai sarana penunjang aset pariwisata sebagai sumber daya tarik yang unik di dunia kuliner saat ini.

B. Tujuan

Tujuan standar kompetensi lulusan Pengelola Jasa Usaha Makanan secara umum mengacu kepada Undang-undang Sistem Pendidikan Nasional yang menyebutkan bahwa Pendidikan Nonformal mempersiapkan peserta didik memperoleh keterampilan dalam bidang tertentu.

Secara khusus tujuan Standar Kompetensi Lulusan Pengelola Jasa Usaha Makanan adalah membekali peserta didik dengan keterampilan pengetahuan dan sikap agar kompeten dalam bidang Pengelola Jasa

Usaha Makanan sesuai dengan materi pokok yang terdapat dalam kurikulum berbasis kompetensi.

Membentuk sikap positif, jujur, terbuka, ulet, kritis, trampil, profesional dan dapat bekerjasama dengan orang lain.

C. Ruang Lingkup

Kursus Pengelola Jasa Usaha Makanan menumbuhkembangkan kemampuan dalam lingkup pekerjaan Pengelola Jasa Usaha Makanan yang dirinci dalam cakupan sebagai berikut:

1. Pemahaman tentang pengetahuan mengenai hal-hal yang berkaitan dengan prinsip-prinsip dan standar kompetensi lulusan yang dibutuhkan untuk menjadi seorang asisten juru masak, juru masak, asisten kepala dapur, kepala dapur dan pimpinan badan usaha.
2. Kemampuan-kemampuan dalam lingkup pekerjaan yang berkaitan dengan Pengelola Jasa Usaha Makanan.
3. Nilai-nilai, sikap, dan etika kerja serta kemampuan berkomunikasi guna menjadi pekerja Pengelola Jasa Usaha Makanan yang profesional

D. Standar Kompetensi Lulusan Jasa Usaha Makanan

LEVEL : II / ASISTEN JURU MASAK

NO.	STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
1	Menyiapkan bahan dan bumbu	1.1 Mengidentifikasi bahan dan bumbu 1.2 Mengklasifikasi bahan dan bumbu 1.3 Menentukan karakteristik bahan, bumbu, rempah dan bumbu pelengkap 1.4 Menyimpan bahan dan bumbu
2	Menyiapkan peralatan pengolahan	2.1 Mengidentifikasi peralatan pengolahan 2.2 Mengklasifikasi peralatan 2.3 Menentukan cara pemakaian dan pemeliharaan alat 2.4 Menentukan cara penyimpanan peralatan
3	Melaksanakan prinsip sanitasi hygiene dan sanitasi dalam pelaksanaan pengolahan dan pelayanan makanan dan k 3	3.1 Melaksanakan prinsip personal hygiene dalam bekerja. 3.2 Melaksanakan prinsip sanitasi di lingkungan kerja. 3.3 Membersihkan, mensanitasi, dan menyimpan peralatan. 3.4 Membersihkan dan mensanitasi-kan tempat kerja. 3.5 Memberikan pertolongan per-tama pada kecelakaan. 3.6 Menerapkan prinsip prinsip kerja sesuai SOP
4	Melakukan Pengolahan Makanan dalam Bidang Jasa Usaha Makanan berdasarkan Syarat Gizi	4.1 Menyebutkan pengertian gizi 4.2 Menentukan sifat-sifat bahanmakanan berdasarkan syarat gizi

		<p>4.3 Mengidentifikasi kandungan gizi pada bahan makanan</p> <p>4.4 Menentukan penanganan bahan makanan sesuai persyaratan gizi</p>
5	Mempelajari susunan menu	<p>5.1 Menentukan syarat-syarat menyusun menu</p> <p>5.2 Menyebutkan klasifikasi menu</p> <p>5.3 Memahami susunan menu</p>
6	Meracik bahan dan bumbu sesuai dengan kebutuhan	<p>6.1 Menyiapkan bahan dan bumbu sesuai dengan kebutuhan</p> <p>6.2 Membut bumbu sesuai dengan resep</p>
7	Melaksanakan pengolahan makanan pokok dari beras dengan teknik direbus dan dikukus	<p>7.1 Menyiapkan bahan dan alat</p> <p>7.2 Memasak nasi dengan teknik diaron (direbus) dan dikukus</p> <p>7.3 Menentukan kriteria hasil yang baik</p> <p>7.4 Melakukan pekerjaan sesuai dan SOP</p>
8	Mengolah lauk pauk dari hewani, nabati dengan teknik digoreng, dikukus dan panggang	<p>8.1 Menyiapkan bahan dan alat</p> <p>8.2 Memasak lauk pauk dengan berbagai teknik diaron (direbus) dan dikukus</p> <p>8.3 Menentukan kriteria hasil yang baik</p> <p>8.4 Melakukan pekerjaan sesuai dan SOP</p>
9	Mengolah sayur dan sayuran	<p>9.1 Menyiapkan bahan dan alat</p> <p>9.2 Memasak sayur dan sayuran</p> <p>9.3 Menentukan kriteria hasil yang baik</p> <p>9.4 Melakukan pekerjaan sesuai dan SOP</p>
10	Mengolah makanan pendamping	<p>10.1 Menyiapkan bahan dan alat</p> <p>10.2 Memasak sayur dan sayuran</p> <p>10.3 Menentukan kriteria hasil yang baik</p> <p>10.4 Melakukan pekerjaan sesuai dan SOP</p>
11	Mengolah kue-kue Indonesia dari beras, tepung beras, ketan, tepung ketan, tepung terigu dan tepung sagu	<p>11.1 Menyiapkan bahan dan alat</p> <p>11.2 Membuat aneka kue Indonesia</p> <p>11.3 Menentukan kriteria hasil yang baik</p> <p>11.4 Melakukan pekerjaan sesuai dan</p>

LEVEL : III / JURU MASAK

NO.	STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
1	Mengolah makanan pokok nasi berbumbu, makanan sepinggan.	1.1 Menyiapkan alat, bahan dan bumbu 1.2 Membuat macam-macam nasi berbumbu 1.3 Membuat macam-macam makanan sepinggan 1.4 Menentukan kriteria hasil yang baik 1.5 Menata dan menghidangkan 1.6 Melakukan pekerjaan sesuai dan SOP
2	Mengolah lauk pauk dari ikan, daging dan unggas	2.1 Menyiapkan alat, bahan dan bumbu 2.2 Membuat macam-macam hidangan ikan, daging dan unggas dengan 3 macam bumbu dasar 2.3 Menentukan kriteria hasil yang baik Menata dan menghidangkan 2.4 Melakukan pekerjaan sesuai dan SOP
3	Mengolah sayur dan sayuran	3.1 Menyiapkan bahan dan alat 3.2 Memasak sayur yang berkuah dan tanpa kuah 3.3 Memasak sayur yang bersantan 3.4 Menentukan kriteria hasil yang baik 3.5 Melakukan pekerjaan sesuai dan SOP
4	Mengolah makanan penutup	4.1 Menyiapkan bahan dan alat 4.2 Mengolah makanan penutup panas dan dingin 4.3 Menentukan kriteria hasil yang baik 4.4 Melakukan pekerjaan sesuai dan SOP
5	Mengolah aneka kue Indonesia	5.1 Menyiapkan bahan dan alat 5.2 Mengolah aneka kue dari bahan umbi, buah, dan cerelia 5.3 Menentukan kriteria hasil yang baik 5.4 Melakukan pekerjaan sesuai dan

		SOP
6	Mengolah aneka kue dasar kontinental	6.1 Menyiapkan bahan dan alat 6.2 Mengolah cake dasar 6.3 Menentukan kriteria hasil yang baik 6.4 Melakukan pekerjaan sesuai dan SOP
7	Menata dan menghidangkan makanan	7.1 Menyiapkan keperluan tata hidangan 7.2 Menata meja prasmanan dan coffee Break 7.3 Menata hidangan snack box dan lunch box 7.4 Melakukan pekerjaan sesuai dan SOP

LEVEL : IV ASISTEN KEPALA DAPUR

NO.	STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
1.	Pengetahuan, ketrampilan dan pemahaman terhadap bahan makanan, bumbu dan rempah yang relevan dengan kebutuhan pada pengelolaan jasa usaha makanan	1.1 Merencanakan kebutuhan bahan makanan, bumbu dan rempah secara berkala sesuai menu yang dijual 1.2 Menyiapkan bahan makanan, bumbu dan rempah 1.3 Mengidentifikasi bahan makanan menurut standar kebutuhan usaha makanan 1.4 Menyimpan bahan makanan, bumbu dan rempah menurut jenisnya sesuai standar penyimpanan
2	Memeriksa Inventaris Peralatan	2.1 Mengidentifikasi peralatan yang dibutuhkan dalam jasa usaha makanan 2.2 Memilih dan menggunakan peralatan masak 2.3 Melaksanakan perawatan alat-alat pengolahan
3	Membuat perencanaan menu	3.1 Merencanakan dan menyiapkan menusesuai dengan standar perusahaan 3.2 Menghitung anggaran dari susunan menu untuk mengetahui biaya produksinya
4	Mengolah makanan Oriental makanan pokok, lauk pauk dan sayuran	4.1 Menyiapkan bahan dan alat 4.2 Mengolah makanan China, Korea, Thailand, Jepang dan Timur Tengah 4.3 Menentukan kriteria hasil yang baik 4.4 Menata dan menghidangkan

		4.5 Melakukan pekerjaan sesuai dan SOP
5	Mengolah kue-kue Oriental dari berbagai bahan	5.1 Menyiapkan bahan dan alat 5.2 Mengolah kue-kue China, Korea, Thailand, Jepang dan Timur Tengah 5.3 Menentukan kriteria hasil yang baik 5.4 Menata dan menghidangkan 5.5 Melakukan pekerjaan sesuai dan SOP
6	Menata dan menghidangkan makanan Oriental	6.1 Menyiapkan keperluan tata hidangan 6.2 Menata meja prasmanan dan coffee Break 6.3 Melakukan pekerjaan sesuai dan SOP
7	Mengolah kue-kue kontinental	7.1 Menyiapkan bahan dan alat 7.2 Mengolah sponge, choux paste, sugar dough, pie dough 7.3 Menentukan kriteria hasil yang baik 7.4 Menata dan menghidangkan 7.5 Melakukan pekerjaan sesuai dan SOP
8	Mendekorasi Hidangan	8.1 Menyiapkan tempat dan alat untuk mendekorasi hidangan 8.2 Menentukan bahan-bahan untuk mendekorasi hidangan 8.3 Mendekorasi hidangan
9	Mengoperasikan Komputer untuk Membuat Laporan	9.1 Menggunakan komputer dalam jasa usaha makanan 9.2 Membuat laporan kegiatan dengan menggunakan komputer

LEVEL : V / Kepala Dapur

NO.	STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
1.	Menerima Laporan Analisis Menu dari Asisten Kepala Dapur	1.1 Menentukan menu dan permasalahannya. 1.2 Menganalisis laporan asisten Kepala Dapur mengenai menu 1.3 Memberikan saran untuk perbaikan menu
2.	Melaksanakan Promosi makanan melalui Seminar, Bazar, Pameran dan atau Media Massa untuk Mengembangkan Usaha Makanan	2.1 Membuat rencana promosi 2.2 Menentukan anggaran biaya 2.3 Menyelenggarakan promosi 2.4 Mengevaluasi kegiatan 2.5 Membuat laporan
3.	Melakukan Manajemen Pengolahan makanan	3.1 Mengidentifikasi prinsip-prinsip manajemen usaha 3.2 Membuat rencana pengembangan Pengolahan 3.3 Menentukan anggaran biaya 3.4 Membuat evaluasi jasa usaha makanan 3.5 Menindak lanjuti dan menentukan langkah-langkah pengembangan
4	Mengolah hidangan continental	4.1 Menyiapkan bahan dan alat 4.2 Mengolah hidangan pembuka panas dan dingin, sup, makanan pokok, pasta dan makanan penutup 4.3 Menentukan kriteria hasil yang baik 4.4 Menata dan menghidangkan

		4.5 Melakukan pekerjaan sesuai dan SOP
5	Mengolah aneka kue-kue kontinental	5.1 Menyiapkan bahan dan alat 5.2 Mengolah kue dari adonan lembaran (puff pastry) 5.3 Menentukan kriteria hasil yang baik 5.4 Menata dan menghidangkan 5.5 Melakukan pekerjaan sesuai dan SOP
6	Mengolah aneka roti	6.1 Menyiapkan bahan dan alat 6.2 Mengolah aneka roti dan danish 6.3 Menentukan kriteria hasil yang baik 6.4 Menata dan menghidangkan 6.5 Melakukan pekerjaan sesuai dan SOP
7	Menata dan menghidangkan makanan	7.1 Menyiapkan keperluan tata hidangan 7.2 Menata meja prasmanan untuk berbagai acara pesta 7.3 Menata hidangan gubugan (stall) 7.4 Melakukan pekerjaan sesuai dan SOP

LEVEL : VI / Pimpinan

NO.	STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
1.	Mentraining dan mensosialisasikan standar perusahaan kepada seluruh karyawan	1.1 Memahami peraturan perusahaan 1.2 Membuat kebijakan perusahaan 1.3 Mensosialisasikan peraturan dan kebijakan perusahaan 1.4 Memotivasi pelaksanaan peraturan dan kebijakan perusahaan
2.	Memberi tugas kepada karyawan sesuai dengan bidang pekerjaannya	2.1 Memahami tugas dan fungsi manajemen. 2.2 Merumuskan uraian tugas dan tanggung jawab sesuai dengan bidang pekerjaan 2.3 Menempatkan karyawan sesuai dengan kemampuan bidang pekerjaannya 2.4 Mengidentifikasi tugas dan fungsi manajemen 2.5 Menyusun klasifikasi tugas dan fungsi manajemen (POAC)
3.	Mengontrol semua hasil produksi untuk segera dikirim sesuai dengan pesanan konsumen	3.1 Menentukan mutu produksi sesuai standar perusahaan. 3.2 Menilai mutu produksi sesuai standar perusahaan. 3.3 Memadukan mutu produksi sesuai standar perusahaan dan selera konsumen
4	Memonitor petugas lapangan dalam menghadirkan MAKANAN untuk berbagai acara berdasarkan pesanan	4.1 Menentukan standar penyajian hidangan berbagai acara 4.2 Memonitor pelaksanaan standar penyajian hidangan berbagai acara

	konsumen	4.3 Mengevaluasi pelaksanaan standar penyajian
5	Mendelegasikan tugas kepada semua petugas lapangan sesuai tanggung jawab masing-masing dalam mengemas barang-barang sesudah selesai acara.	5.1 Melaksanakan pendelegasian tugas kepada petugas lapangan 5.2 Menugaskan untuk pelaksanaan pengemasan barang-barang selesai acara
6	Mengontrol pelaksanaan penyimpanan barang-barang dan siap dipergunakan kembali berdasarkan S.O.P (Standar Operasional Prosedur)	6.1 Memberikan tugas kepada penanggungjawab pelaksana penyimpanan kembali barang-barang selesai acara. 6.2 Mengontrol barang-barang pada tempat penyimpanan.
7	Melakukan Komunikasi Bisnis	7.1 Melakukan komunikasi di lingkungan Kerja 7.2 Memberikan konsultasi kepada kolega 7.3 Memelihara penampilan diri
8	Melaksanakan Pelayanan Prima	8.1 Melakukan pelayanan prima di tempat kerja. 8.2 Memberi konsultasi kepada pelanggan. 8.3 Melakukan pelayanan prima secara dini
9	Melaksanakan Komunikasi Bahasa Inggris di Bidang Jasa Usaha Makanan	9.1 Menggunakan istilah bahasa Inggris dan bahasa asing lainnya. 9.2 Menggunakan bahasa Inggris dalam berkomunikasi di bidang jasa usaha makanan
10	Melakukan Wirausaha dalam Jasa Usaha Makanan	10.1 Menjelaskan konsep kewirausahaan di bidang jasa usaha makanan. 10.2 Mengidentifikasi karakteristik wirausahawan. 10.3 Menganalisis sumber-sumber

		<p>untuk memulai usaha makanan.</p> <p>10.4 Melakukan analisis pasar di bidang usaha makanan.</p> <p>10.5 Menentukan kiat-kiat mengelola usaha makanan.</p>
--	--	---

E. Arah Pengembangan

Standar kompetensi dan kompetensi dasar menjadi arah dan landasan untuk mengembangkan materi pokok kegiatan pembelajaran dan indikator pencapaian kompetensi untuk penilaian. Dalam merancang kegiatan pembelajaran dan penilaian perlu memperhatikan standar Proses